Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9. Warszawa, 17 października 1931 roku. № 42

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 9-05-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. Inż. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Rola garbników chmielowych przy wyrobie piwa.

(Odczyt wygłoszony na Walnem Zebraniu Związku Piwowarów Polskich w Katowicach w dn. 13 września 1931 r.).

Jak w każdej dziedzinie wytwórczości, tak i w przemyśle piwowarskim powinno się zawsze mieć na uwadze trzy główne momenty, a mianowicie wzgląd, aby z przerabianego surowca otrzymać jak najwięcej gotowego wytworu, aby wytworzony artykuł był możliwie najlepszej jakości i aby koszta produkcji wypadły jak najniższe. Wtedy tylko można powiedzieć, że przedsiębiorstwo stoi na wysokości zadania, czyli, że pracuje racjonalnie i ekonomicznie.

Dla piwowarstwa dominującym powinien być zawsze moment drugi, t. j. wzgląd na jakość produktu i nigdy sprawa ta nie powinna doznawać niedocenienia lub uszczerbku na korzyść któregokolwiek bądź innego względu. Nie znaczy to wcale, aby dwa inne momenty mogły być, zwłaszcza w czasach obecnych, lekceważone.

Browar musi w pierwszym rzędzie wyrabiać produkt, któryby był godny nazwy dobrego piwa.

Nie potrzebuję na tem miejscu bliżej wyjaśniać, czego się obecnie od dobrego piwa żąda. Wiadomo fachowcom, że piwo stanowi artykuł, który ma być równocześnie pożywką i używką, a zatem musi przy odpowiedniej do typu piwa ilości ekstraktu — jako części pokarmowej — i odpowiedniej ilości alkoholu i bezwodnika węglowego, jako części używkowych— odznaczać się nadto dobrą pienistością, sharmonizowanym, miłym smakiem, przyjemnym aromatem, nęcącą barwą i pełną klarownością. Obok korzystnego zespołu tych własności musi nadto dobre piwo cechować się dużym stopniem wytrzymałości.

Z pośród wspomnianych tu właściwości piwa chciałbym w niniejszym referacie omówić bliżej smak, aromat i barwę piwa, a poniekąd i kwestję jego trwałości na tle zależności, jaka zachodzi między wymienionemi cechami tego napoju, a garbnikami chmielowemi.

Fachowcom wiadomo, że tylko z najlepszych surowców, przy umiejętnej robocie i w korzystnych warunkach pracy można dobre piwo wyprodukować.

Jeżeli chodzi o piwo jasne typu pilzeńskiego, bo o takiem będzie głównie mowa—to nietylko dobór surowców musi być trafnie dokonany, ale i cały tok roboty od początku do końca musi być tak obmyślony i przeprowadzony, by produkt mógł uzyskać możliwie najjaśniejszą barwę, gładki i pełny smak i posiadał przytem wyraźną, a nawet wydatną, a jednak miłą goryczkę chmielową i przyjemny chmielowy aromat.

Wcielić te cechy w piwo nawet przy przeróbce najlepszych surowców jest rzeczą wielce skomplikowaną i wcale niełatwą, gdyż wchodzą tu w grę czynniki tak różnorodne, że przy dzisiejszym stanie naszej wiedzy teoretycznej i praktycznej niezawsze udaje się wybrać przy robocie tak pewną drogę, któraby doprowadziła gładko do pożądanego celu.

Faktem jest, że zarówno jęczmień jak i chmiel zawierają pewne niekorzystne składniki, które z tych artykułów nieusunięte, mogą bardzo ujemnie wpłynąć nietylko na barwę, ale także i na smak piwa. Także natura chemiczna wody łącznie z temi związkami jęczmienia i chmielu nie jest bez dużego wpływu na własności piwa.

Obok innych w znaczniejszej ilości występujących bezazotowych związków ekstraktowych znajdujemy w jęczmieniu zawsze garbniki i ciała goryczkowe. Na niekorzystną rolę tych ostatnich ciał nie zwraca się zazwyczaj w browarze należytej uwagi, co w następstwie odbija się bardzo niekorzystnie na smaku produktu. Siedzibą tych niekorzystnych związków jest przeważnie łuska jęczmienia.

Dawniejsze zapatrywanie, że garbnik jęczmienia (a zatem i słodu) nie łączy się przy gotowaniu brzeczki z ciałami białkowemi samej brzeczki, nie wytrzymuje dziś krytyki, gdyż według Reichard'a składnik ten ma dawać z białkiem takie samo, jak garbnik chmielu, chimeryczne połączenie, które wydziela się częściowo podczas ochładzania brzeczki, a częściowo skutkiem zmian w temperaturze brzeczki przy dalszych fazach roboty.

Inne goryczkowe ciała z łuski jęczmienia, niedokładnie jeszcze poznane, pozostają w brzeczce nawet po ugotowaniu jej z chmielem i zależnie od ich ilości mogą w smaku piwa bardzo niekorzystnie się odbić, czego winę skłonni jesteśmy przypisywać składnikom chmielu.

Okazuje się z tego, że nie może być rzeczą obojętną, czy gotujemy brzeczkę w kotle, dodawszy odrazu chmielu, zanim jeszcze temperatura brzeczki doszła do wrzenia, jak to się najczęściej praktykuje, czy też najpierw brzeczkę ogrzejemy do wrzenia i przez pewien czas (cca ¾ godziny) ją gotujemy, poczem dopiero przystępujemy do dawkowania chmielu.

W pierwszym wypadku garbnik z łuski zostanie przez białko związany, w następstwie czego otrzymamy piwo o silnym smaku chmielowym, lecz bez surowego posmaku, podczas gdy w drugim wypadku, t. j. po dodaniu do brzeczki w kotle odrazu chmielu osiągamy najczęściej ten rezultat, że garbnik chmielu zwiąże zaraz ścinające się albuminy, a dla garbni-

ka z łuski zabraknie tego gatunku białka, z którem on mógłby się związać, skutkiem czego garbnik ten pozostanie w rozczynie i nada piwu wspomnianego, bardzo nieszlachetnego, gorzkiego posmaku, utrzymującego się długo na kończynach nerwów narządów smakowych.

To też nie może być dla smaku piwa rzeczą obojętną, czy wspomniane garbniki i goryczki, osadowione w łusce jęczmienia, podczas procesu namaczania ziarna usuniemy, czy też nie. I ta sprawa wiąże się ściśle z naturą chemiczną wody, branej do namaczania. Dlatego Seyffert przypisuje duże znaczenie kwaśnemu węglanowi wapniowemu i uważa za rzecz pożądaną, aby woda, brana do namaczania jęczmienia, miała dużą twardość karbonatową, gdyż kwaśny węglan wapnia tworzy z garbnikiem łuski nierozpuszczalny związek wapniowy i w ten sposób go unieszkodliwia, zaś inne goryczki łuski dają z wapniem związki ropuszczalne, zatem zostają z ziarna, po odpuszczeniu namaczającej wody — usunięte, skutkiem czego słód zostaje odgorzkniony i może już dać piwo słodkie, pełne w smaku, bez surowej goryczki.

Zapatrywanie to podziela również Dr. Mouffang i słusznie powiada, że nie jest rzeczą obojętną, czy użyje się do namaczania jęczmienia wody karbonatowej, a do warzenia wody sulfatowej, czy odwrotnie. Postępowanie pierwsze jest wskazane, drugie natomiast nieracjonalne, a nawet z różnych względów szkodliwe.

Mouffang idzie jeszcze dalej i zaleca dla wyrobu specjalnie wykwintnych w smaku piw namaczanie jęczmienia w wodzie alkalicznej (zawierającej 0.1% wodnika potasowego), skutkiem czego zostają usunięte z łuski różne ciała goryczkowe, między innemi także nieznany dotąd bliżej t. zw. kwas testynowy. Związek ten, nieusunięty z jęczmienia, ma powodować w brzeczce szybsze degenerowanie się drożdży, a nadto ma być przyczyną różnych zmąceń i niekorzystnego smaku piwa.

Szkoda, że sprawy te, tak bardzo technicznie ważne, nie są dotąd ze stanowiska fizykochemicznego dokładniej przestudjowane, a opinje rozmaitych autorów wykazują w tej materji nawet pewne sprzeczności, których jednak bliżej tutaj poruszać nie będziemy.

Podany niżej urywek tabelki z pracy Macheleidt'a wykazuje, jakie ilości będących w mowie substancji zostają z jęczmienia wyługowane przez wody o różnej naturze chemicznej.

Zamieszczone w tabelce cyfry podają ilość wymienionych substancji w gramach, wyługowanych z jednego kilograma tego samego jęczmienia.

RODZAJ WODY	Z 1 kg. jęczmienia woda wyługowała gramów		
	subst. organiczn.	garbników	goryczek
Woda destylowana	3.63	0.16	0.25
„ wapienna + gips . . .	3.76	0.17	0.34
Wodnik sodowy (0·86 w 1 litrze)	4.60	0.28	0.46

Z tabeli tej okazuje się, że woda alkaliczna wyciągnęła z badanego jęczmienia około 70% garbnika i około 80% goryczki więcej niż woda destylowana.

---

64) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Plantując chmiel w przeróżnych miejscowościach Rosji, zauważono, że im więcej posuwano się na wschód tego kraju, tem lepsze osiągano wyniki. Pierwsze próby uprawy w Rosji chmielu szlachetnego udały się w zupełności, a nowe chmiele rosyjskie znalazły prędko uznanie nawet na rynku zagranicznym. Wyzyskały szybko nadarzającą się sposobność różne firmy handlowe, skupiając natychmiast po zbiorach najlepsze gatunki chmielu rosyjskiego i wywożąc go za granicę. Pozostawiony na miejscu chmiel gorszy, w porównaniu z używanym tam dobrym chmielem zagranicznym, nie wytrzymał konkurencji, urabiając tem naturalnie odrazu złą opinję nowopowstałemu rosyjskiemu przemysłowi chmielarskiemu.

W roku 1883 na całym obszarze państwa rosyjskiego zebrano około 16 tysięcy centnarów metrycznych lepszych gatunków chmielu, z tego zbioru nieznaczne zaledwie ilości pozostają w kraju na potrzeby wielkich browarów miejscowych, olbrzymią większość chmielu świeżego odrazu zakupują sąsiedzi zagraniczni. Dobre ceny chmielu wpływają dodatnio na rozszerzenie plantacji, w roku 1884 niema prawie powiatu na ziemiach Rosji Południowej i Środkowej, któryby w swych księgach statystycznych nie notował większej lub mniejszej ilości hektarów ziemi, wyznaczonej pod uprawę chmielu. Chmielniki własne zakładają nawet i browary, starając się wprowadzić w czyn zasadę samowystarczalności gospodarczej.

Siłą tradycji powinien był chmiel rosyjski dojść do najwyższego stopnia i siły rozwoju. Uprawiano go przecież na „niezmierzonych" urodzajnych obszarach ziemi, które, według kronikarzy, kiedyś przed wiekami były pierwszem gniazdem i kolebką tej niezbędnej dla piwowarstwa rośliny. Zmienne losy państwa, jak i całego przemysłu rosyjskiego, zrządziły jednak zupełnie inaczej.

Samo przez się jest zrozumiałem, że różne jęczmiona, tak samo traktowane, wykażą pod tym względem rezultaty różne — jęczmiona mniej szlachetne o grubej łusce dadzą w wyciągu więcej wspomnianych związków, zaś sorty szlachetniejsze, o cienkiej łusce, znacznie mniej.

W każdym razie proces namaczania ma być pojęty nietylko jako manipulacja, mająca za zadanie doprowadzenie jedynie potrzebnej do kiełkowania jęczmienia ilości wody, ale także etapem pracy, mającej na celu usunięcie z ziarna wszelkiemi możliwemi środkami niepożądanych ciał garbnikowych, goryczkowych, testynowych i t. p.

Mając już z tak odczyszczonego jęczmienia wyrobiony słód, należy w dalszym ciągu i to mieć na względzie, aby przed śrutowaniem materjał ten został jak najdokładniej pozbawiony wszelkich pyłów i brudów, gdyż zrozumiałem jest, że wyciąg z brudu i błota musi wpłynąć bardzo ujemnie na smak i barwę piwa.

Jakkolwiek sprawa ta wydać się musi każdemu fachowcowi zupełnie naturalną, to jednak wspominam o niej z akcentem dlatego, iż wiem, jak w wielu browarach, zwłaszcza mniejszych, okoliczność ta, dla braku porządnych aparatów, jest karygodnie niedoceniana, w następstwie czego powstaje napój o smaku zupełnie obcym dla dobrego piwa. Szuka się wszędzie indziej powodu zła, składa się winę na niedobry słód, lichy chmiel, nieczyste drożdże, złą wodę i t. p., a tymczasem przyczyna jest bardzo prosta, bo zwykły brud.

(C. d. n.).

Sprawozdanie z Walnego Dorocznego Zjazdu Związku Piwowarów w Polsce

w dniach 12, 13 i 14 września 1931 roku w Katowicach i Tychach.

Program Zjazdu.

Sobota 12 września:

Godz. 8 wieczorem—zebranie towarzyskie przybyłych na Zjazd w sali restauracyjnej hotelu „Monopol" w Katowicach.

Niedziela 13 września:

Godz. 8 rano — uroczyste nabożeństwo w katedrze Św. Piotra i Pawła w Katowicach.

Godz. 9 rano — obrady Zjazdowe w sali hotelu „Monopol" z następującym porządkiem dziennym:

1. Zagajenie i przywitanie przybyłych na Zjazd.
2. Odczytanie protokółu ostatniego Zebrania Dorocznego.
3. Sprawozdanie roczne Zarządu.
4. Wybory nowego Zarządu.
5. Wybory Komisji Egzaminacyjnej.
6. Zgłoszeni uczniowie.
7. Przyjęcie nowych członków.
8. Nowy Statut Związku Piwowarów w Polsce.
9. Sprawa składek zaległych i wykreślanie członków.
10. Sprawa piwowarskich drożdży prasowanych.
11. Sprawa Szkoły Piwowarskiej i Kursu Piwowarskiego.

W „Brauer und Hopfenzeitung" z dnia 30 grudnia 1925 roku („Przemysł Piwowarski" Nr. 7 z roku 1926) podano ciekawe wiadomości z dziedziny chmielarstwa Rosji Sowieckiej. Według artykułów wymienionych, w Rosji współczesnej chmiel należy do surowców sprowadzanych z zagranicy. Za czasów caratu Rosja także sprowadzała duże ilości chmielu, chociaż produkcja krajowa przed wojną przewyższała zapotrzebowanie. W roku 1910 zbiory chmielu w Rosji dały około 50 tys. cnt. mtr., z których około 15 tysięcy zużyto w kraju, a resztę wywieziono za granicę, same tylko Austro - Węgry zakupiły w tym czasie około 5 tysięcy cnt. mtr.

Wojna światowa zmieniła gruntownie sytuację rosyjskiego przemysłu chmielarskiego, pozbawiając Rosję wszelkich terenów chmielowych zwróconych Polsce. Rosja przedwojenna posiadała pod uprawą chmielu około 3500 hektarów (4.5% produkcji światowej), w Rosji powojennej powierzchnia ta zmniejsza się do 800, a nawet do 600 hektarów (1% produkcji światowej). Produkcja tej miary nie starczyła nawet na pokrycie zapotrzebowania powojennych browarów moskiewskich i leningradzkich.

Podczas wojny europejskiej i zamknięcia wszystkich browarów rosyjskich zamiera siłą rzeczy i przemysł chmielarski, budzi się dopiero w Rosji powojennej około 1925 roku. Prasa piwowarska obca i nasza pisze w tym czasie, że Rosja Sowiecka stara się wszelkimi sposobami popierać u siebie chmielarstwo, aby zapobiedz sprowadzaniu chmielu zagranicznego.

W roku 1925, jak podaje „Przemysł Piwowarski" (w Nr. 28 — 29 — 30 roku 1926), powierzchnia pod uprawą chmielu na Ukrainie osiąga już cztery tysiące hektarów. Chmiele niższych gatunków uprawiają w tym okresie czasu miejscowości w okolicach Moskwy, Kostromy, oraz obszary urodzajne Kaukazu Północnego. Ogólna produkcja chmielu w całej Rosji Sowieckiej wynosi w roku 1925 dwadzieścia tysięcy centnarów metrycznych, w roku 1929 zbiory chmielu rosyjskiego wynoszą 30 tysięcy centnarów metrycznych.

12. Sprawa prenumeraty „Przemysłu Piwowarskiego".

13. Sprawa pośrednictwa pracy i możliwości uregulowania kwestji zatrudniania cudzoziemców w piwowarstwie.

14. Sprawa projektu wydawnictwa kalendarza piwowarskiego.

15. Odczyt Dyrektora Szkoły Piwowarskiej w Krakowie, Prof. Dr. Inż. A. Krzemeckiego.

16. Dyskusja fachowa.

17. Wnioski i wolne głosy.

Wspólne śniadanie.

Poniedziałek 14 września:

Przed godz. 8 rano zebranie na dworcu kolejowym w Katowicach, skąd o godz. 8.13 rano odjazd do Tych.

W Tychach:

1. Zwiedzanie browarów: Książęcego i Obywatelskiego.
2. Egzamin uczni zgłoszonych.
3. Wspólne śniadanie.
4. Dalszy ciąg obrad i dyskusji fachowych.
5. Zamknięcie Zjazdu.

W dniu rozpoczęcia Zjazdu Dorocznego już w godzinach popołudniowych liczne pociągi, zdążające do stolicy Górnego Śląska ze wszystkich krańców Zjednoczonej Polski, zwoziły członków Związku Piwowarów, oraz gości i sympatyków Stowarzyszenia. Zaproszenia i programy Zjazdu rozesłane zostały przyszłym jego uczestnikom jeszcze w połowie sierpnia roku bieżącego. Wszyscy przybyli na Zjazd znaleźli wygodne pomieszczenie w komfortowo urządzonych pokojach znanego hotelu „Monopol" w Katowicach, zamówionych poprzednio przez „Mistrza Ceremonji" Zjazdu obecnego — kol. Pawła Cesarza, kontrolera ruchu Browaru Książęcego w Tychach, który wraz z Delegatem Zarządu kol. Kazimierzem Kaempe, dyrektorem Browaru Tenczyńskiego, Zjazd ten organizowali.

Ściśle według programu rozpoczęto Zjazd w sobotę 12 września o godz. 8 wieczorem zebraniem towarzyskiem w wielkiej sali hotelu „Monopol". Wieczór rozpoczęto naturalnie od toastów powitalnych, spełnianych na cześć uczestników i gospodarzy Zjazdu wybornym Tychowskim Pilznerem z beczki. Inauguracyjne zebranie Zjazdowe zgromadziło przy kolacji i ożywionej pogawędce przeszło pięćdziesięciu uczestników, a w następnych dniach Zjazdu liczba ta powiększała się stale, dobiegając do setki. Zebranie wieczorem przeciągnęło się do północy, gdy wreszcie zaczęto rozchodzić się na spoczynek, przypominając sobie wzajemnie punktualne stawienie się na nabożeństwo poranne dnia następnego.

Uroczyste nabożeństwo w Katedrze Św. Piotra i Pawła przepełniło wspaniałą gotycką świątynię katowicką od godziny 8 rano, spóźniający się uczestnicy Zjazdu musieli już pozostawać w przedsionku katedralnym. Po godzinie 9 rano powrócono na salę obrad, aby rozpocząć Walne Doroczne Zebranie.

Zagaił je Prezes Związku Piwowarów w Polsce kol. Edward Chocieszyński, Dyrektor Browaru Ostrowskiego, w gorących słowach witając zebranych tak licznie uczestników Zjazdu z honorowym

---

Zdaniem prasy fachowej, pomimo stałego zwiększania produkcji chmielu, Rosja współczesna długo jeszcze będzie rynkiem zbytu dla eksportu zagranicznego, przedewszystkiem czechosłowackiego. Od roku 1922, gdy produkcję piwa w państwie rosyjskiem wprowadzono na nowo, stale wzrasta eksport czechosłowackiego chmielu. W roku gospodarczym 1924 — 1925 sprowadzono z Czechosłwacji około 4 tysięcy centnarów metrycznych tego podstawowego dodatku piwowarskiego.

Początek wieku dziewiętnastego staje się zwiastunem nowej ery w piwowarstwie rosyjskiem — ery ścisłej współpracy i nauki z techniką. W roku 1817 ukazuje się pierwsza rosyjska technologja chemiczna, a uczeni współcześni w licznych rozprawach roztrząsają zagadnienia teorji piwowarstwa. W tym okresie czasu teorja piwowarstwa stoi tam jeszcze na bardzo niskim poziomie, to samo jednak powiedzieć można i o ówczesnej praktyce. Sfery bogatsze i wybredniejsze sprowadzają więc lepsze piwa angielskie, a przywóz tych napoi luksusowych datuje się w Rosji od czasów panowania imperatorowej Elżbiety Piotrówny.

Ówczesny rosyjski przemysł piwowarski rozwija się i wzrasta więcej ilościowo, niż jakościowo. Ilość browarów, aż do roku 1876, rośnie jak na drożdżach. potem liczba tych zakładów maleje, jednocześnie powiększając w pozostałych produkcję, lecz produkt wytwarzany w ciągu długich jeszcze lat produkcji pozostawia wiele do życzenia.

Z biegiem czasu wybijają się jednak na czoło piwowarskiej produkcji rosyjskiej niektóre browary. W roku 1850 słyną z dobrego piwa browary: petersburska piwowarnia Krona i moskiewska Danielsona. Browary te, śledząc bacznie postępy techniki zagranicznej, wprowadzają u siebie stosowane tam nowości. Uszlachetniając stale w ten sposób produkcję. wprowadzając najnowsze urządzenia techniczne, mając do dyspozycji pierwszorzędne surowce miejscowe, niektóre wielkie browary rosyjskie nie ustępują z czasem zagranicznym. Do takich po roku 1884 zaliczyć

członkiem Związku Dyrektorem Szkoły Piwowarskiej w Krakowie Prof. Dr. Inż. Andrzejem Krzemeckim na czele. Prof. Dr. Inż. Wacław Iwanowski z Politechniki Warszawskiej oraz Prof. Dr. Inż. Adolf Joszt z Politechniki Lwowskiej nadesłali pisma do Prezydjum Zjazdu, usprawiedliwiając swe nieprzybycie i przesyłając Zjazdowi życzenia owocnych obrad. Telegramy z takiemiż życzeniami nadesłali: Prezes Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej P. Jan Patzer, Redaktor „Przemysłu Piwowarskiego" P. Władysław Adam, oraz P. St. Żuchowski z Poznania. Związek Piwowarów niemieckich w Polsce reprezentował na Zjeździe Prezes tego stowarzyszenia P. Karol Hessenmüller (Bydgoszcz), który wygłosił do Prezydjum Zjazdu przemówienie powitalne

Po tych powitaniach żywych oddano hołd pośmiertny pamięci zmarłych w roku sprawozdzawczym 1930/1931 członków Związku Piwowarów w Polsce, oraz właścicieli Browarów Związek wspierających. Na wezwanie Przewodniczącego uczestnicy Zjazdu przez powstanie z miejsc uczcili pamięć:

ś. p. Jana Barona Goetza - Okocimskiego (Okocim),

ś. p. Kazimierza Schielego (Warszawa),

ś. p. Franciszka Kaczmarka (Browary Huggera — Poznań) i

ś. p. Andrzeja Poznańskiego (Browary Huggera — Poznań).

W dalszym ciągu Zebrania Protokół ostatniego Zebrania Dorocznego (drukowany w „Przemyśle Piwowarskim" w Nr. Nr. 42, 43 i 44 roku 1930), oraz Pierwsze Sprawozdanie Roczne Zarządu Związku Piwowarów w Polsce za czas od dnia 9 września 1930 roku do dnia 12 września 1931 roku (podane do wiadomości ogółu na łamach „Przemysłu Piwowarskiego" Nr. 40 z roku bieżącego) odczytał Sekretarz Zarządu inż. Marjan Kiwerski.

Sprawozdanie Kasowe za czas od dnia 1 września roku 1930 do dnia 31 sierpnia roku 1931 odczytał Skarbnik kol. Bronisław Kaczmarek. Według sprawozdania Skarbnika i Księgi Kasowej:

Pozostawało w Kasie Związku dnia 1 września 1930 r. 5104 zł. 26 gr.

Dochody w okresie sprawozdawczym wynosiły 3172 zł. 10 gr.

Rozchody w okresie sprawozdawczym wynosiły 3351 zł. 90 gr.

Pozostaje w Kasie dnia 31 sierpnia 1931 roku 4924 zł. 46 gr., a zaległości u członków Związku z tytułu składek niepłaconych wynoszą już sumę poważną, bo 3471 zł.

Odczytany protokół, oraz sprawozdanie roczne i kasowe Zebranie przyjęło bez zmian, a w imieniu Komisji Rewizyjnej zabrał głos kol. Leon Borowicz, proponując Zebraniu udzielenie absolutorjum Zarządowi„ co uchwalono przez aklamację i powstanie z miejsc.

Przechodząc do wyborów nowego Zarządu na rok 1931/1932, obrano przewodniczącego Zebrania na czas wyborów w osobie kol. Leona Borowicza, który przedewszystkiem odczytał referat Sekretarjatu, uzasadniający konieczność ustalenia cyfry płacy miesięcznej na koszta prowadzenia Biura Sekretarjatu, a w związku z tem podniesienia składek członkowskich, wpisowego i taksy egzaminacyjnej. W wywiązanej nad wnioskiem Sekretarjatu dyskusji zabierali głos kol.: B. Ciesielski, E. Chocieszyński, T. Lampe. E. Kirschner, B. Kaczmarek, M. Bercholc, inż. St Michniewski i przewodniczący. W rezultacie uchwalono sprawę opłacania Biura Sekretarjatu i podwyższenia opłat Związkowych pozostawić do rozstrzygnięcia Zarządowi, aprobując zgóry wszelkie zapadłe postanowienia.

W rezultacie przeprowadzonych wyborów Zarząd Związku Piwowarów w Polsce wybrany przez aklamację na rok 1931/1932 w dalszym ciągu składają.

Przewodniczący — kol. Edward Chocieszyński (Ostrów Poznański),

Zastępca przewodniczącego — kol. Tadeusz Lampe (Warszawa),

Skarbnik — kol. Bronisław Kaczmarek (Poznań),

Zastępca skarbnika — kol. Edward Kirschner (Bydgoszcz),

Sekretarz — kol. inż. Marjan Kiwerski (Warszawa),

---

można browar „Trechgornyj" w Moskwie, „Kalinkin" w Petersburgu, i szereg innych mniej znanych.

W roku 1859 Rosja liczy ogółem 1340 browarów.

w roku	1873 —	2040	browarów
„	1874 —	2060	„
„	1875 —	2070	„
„	1876 —	2150	„
„	1877 —	1960	„
„	1878 —	1900	„
„	1879 —	1880	„
„	1880 —	1800	„
„	1881 —	1700	„
„	1882 —	1660	„
„	1888 —	1320	„
„	1892 —	1200	„
„	1905 —	920	„
„	1907 —	940	„
„	1910 —	980	„
„	1911 —	990	„

(D. c. n.).

Zastępca sekretarza — kol. Kazimierz Kaempe (Tenczynek).

Do Komisji Rewizyjnej wybrano kol. kol.: Leona Borowicza (Krotoszyn), Jana Tymowskiego (Cieszyn) i Witolda Czajkowskiego (Bydgoszcz).

Do Komisji Egzaminacyjnej na dzień 14 września r. b. wybrani zostali:

kol. Tadeusz Lampe — przewodniczący,

kol. kol.: Leon Borowicz, Kazimierz Kaempe, inż. Stanisław Michniewski — członkowie.

W imieniu Zarządu Związku Piwowarów w Polsce w Komisji uczestniczyli:

kol. Edward Kirschner (skarbnik) i kol. Marjan Kiwerski (sekretarz).

Taksę egzaminacyjną ustalono na złotych dziesięć.

(C. d. n.).

Raporty Ligi Przeciwników Prohibicji o ruchu antialkoholowym.

(Ciąg dalszy).

Francja. Jak co roku, Liga Antialkoholowa urządziła w niedzielę dnia 15 lutego 1930 r. w Sorbonie pod przewodnictwem p. m. Labbe, dyrektora wydziału w Ministerstwie Oświaty, wielką doroczną uroczystość.

Pomimo wielokrotnych protestów ze strony przemysłu winnego i spirytusowego jak również hodowców winogrona, udział osób urzędowych pozwala temu stowarzyszeniu na prowadzenie czynnej propagandy i na odbywanie się zebrań w lokalu jednego z najsławniejszych naszych uniwersytetów.

Gdyby działalność tego stowarzyszenia szła w kierunku zwalczania nadużywania napojów alkoholowych, które z całą mocą potępiamy, nie mielibyśmy nic przeciwko temu. Bo czyż nadużywanie czegokolwiek nie jest szkodliwe?

Dlaczego jednak członkowie tej Ligi, pod pretekstem walki z nadużywaniem alkoholu, są zacietrzewionymi zwolennikami całkowitej abstynencji. Oprócz tego, że są apostołami wstrzemięźliwości są ponadto prohibicjonistami i usiłują zniszczyć nasze odwieczne dziedzictwo, które nasi przodkowie z takim trudem budowali.

Nie rozumieją, że „zakazać" to znaczy otworzyć wrota przestępstwu, ułatwić handel produktami nad jakością których nikt nie czuwa, przygotować grunt dla spożycia potajemnego i wytwarzania napojów zafałszowanych; jednem słowem jest to zachęcanie spożywców do nabywania jakichkolwiek napojów bez względu na ich pochodzenie i sposób fabrykacji.

Czyż Ameryka, Finlandja, a również i inne kraje nie są przekonywującym przykładem?

Pewne ugrupowania zawodowe, mimo naszych ostrzeżeń, nie zdają sobie dość wyraźnie sprawy z tego, że Liga Antialkoholowa zabiegając usilnie u odnośnych władz, powoduje utrzymanie na wysokim poziomie, a nawet podwyższanie podatków od napojów alkoholowych, które hamują sprzedaż naszych wyrobów, co jest równie niebezpieczne jak prohibicja.

Kierownicy Ligi Antialkoholowej sięgają obecnie do nowych form walki. Do tej pory walczyli na polu gospodarczem, obecnie zaś z powodu zbliżających się wyborów w 1932 roku usiłują przenieść walkę na teren polityczny. Znamiennem jest że informuje nas o tem prasa zagraniczna.

Taktyka abstynentów twierdzi, że komunizm jest tą plagą, do której jakoby prowadzi alkohol.

To szaleństwo, jak pisze „Flandre Liberale" wzrasta we Francji pod licznemi postaciami, bardzo różnemi, lecz jedną z nich, może najniebepieczniejszą to alkohol.

Nowi adepci patronują zresztą temu twierdzeniu. Np. Hervé w dzienniku „Victoire" pisze, że 496.000 francuzów w chwili obecnej posiada uprawnienia na zatruwanie swoich współobywateli. „Nie odważono się, pisze Hervé, na zamknięcie we Francji, tak jak we Włoszech, 250.000 wyszynków i postanowiono oszczędzać położenie przez stosowanie kroplomierza to jest zastosować drogę wygasania koncesji".

„Skromne ramy sprawozdania nie pozwalają mi przytoczyć i rozpatrzeć całego materjału, jaki w tej sprawie posiadają nasze organizacje".

„Mimo to, że nie chcę zabierać dużo miejsca, muszę jednak przytoczyć pewną rezolucję uchwaloną przez grupę posłów Izby Deputowanych, która bezwątpienia nie pozostanie bez echa w środowisku rządowem".

W przewidywaniu, że czynione są przygotowania do rozpoczęcia ofenzywy przeciwko spożywaniu wina, grupa do której należy 200 posłów uchwaliła następujący protest:

„Grupa komunikuje władzom, że propaganda abstynentów, w chwili, w której bieg wypadków dowiódł bezcelowości, a nawet szkodliwego działania prohibicji w Ameryce, byłaby sprzeczna z interesami kraju, w którym hodowla winogrona jest gałęzią gospodarczą i żąda od władz, by w żadnej formie nie popierała propagandy sprzecznej z interesami francuskiej hodowli winogrona".

Z pośród ugrupowań antialkoholowych, należy przytoczyć: „Stowarzyszenie Kolejarzy Antialkoholików", które usilnie pracuje nad zakładaniem oddziałów prowincjonalnych, by pozyskać dla idei abstynencji pracowników na linjach.

Dr. Legrain, z którym wielokrotnie mieliśmy możność się komunikować, w ten sposób rozwiązuje sprawę: „Kto nie lubi czystej wody może do niej dodawać pasteuryzowanego moszczu z jabłek lub winogron".

W dn. 25, 26 i 27 stycznia 1930 roku odbył się w Lorient dziewiąty Kongres Stowarzyszenia antialkoholików pod przewodnictwem biskupa z Vannes, na którym nas nie oszczędzano.

Jak widzimy akcja prowadzona jest we wszystkich środowiskach, co powinno przyśpieszyć połączenie naszych wysiłków w dążeniu do wspólnego celu w walce ze wspólnym wrogiem „Prohibicją".

Jak słusznie twierdzi stale nasz prezes P. Raymond de Luze, zwyciężyć możemy tylko wówczas, jeżeli się jaknajściślej połączymy i gdy będzie panować całkowita zgoda między handlem win, trunków i likierów jak i produktów pochodnych. C. d n.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Zmiany w nowej ustawie o opodatkowaniu piwa. W trzeciem czytaniu projektu ustawy na Komisji postawione zostały dwa nowe wnioski, które po dyskusji zostały następnie wycofane. Pierwszy wniosek dążył, by podwyżka akcyzy nie była obciążona dodatkiem komunalnym, to znaczy, by trzydziestoprocentowy dodatek samorządowy pozostał nadal w dzisiejszej wysokości. Stanowiłoby to odciążenie naszego przemysłu wynoszące od 60 do 78 groszy na hektolitrze. Przeciwko temu wystąpiło Ministerstwo Spraw Wewnętrznych, jako przedstawiciel interesów samorządowych. Drugi wniosek zmierzał do zupełnego wyłączenia piwa zawierającego do 4½% alkoholu z pod przepisów ustawy o monopolu spirytusowym. Przedstawiciele Ministerstwa Skarbu sprzeciwili się temu, twierdząc, że handel takiem piwem już dziś nie podlega ograniczeniom i przepisom tej ustawy poza obowiązkiem wykupywania patentów akcyzowych i w przyszłości handel piwem będzie jak najliberalniej traktowany. Jeżeli zaś w praktyce napotyka się jeszcze gdzie niegdzie jakieś trudności, to zawsze są one rozstrzygane przez władze centralne po myśli interesów przemysłu piwowarskiego.

W poprzednich czytaniach, jak nas informują, wprowadzone zostały następujące zmiany. Do artykułu ustanawiającego prawo wprowadzenia stałego nadzoru nad browarem wniesiony został dodatek, że fakt ten może mieć wówczas miejsce, gdy w danym browarze stwierdzono nadużycia. Przyjęto również nasz wniosek o zwolnieniu od akcyzy deputatów i wyraźnie zaznaczono w oddzielnym artykule, że piwo wywiezione z browaru i niesprzedane wolne jest od podatku, co wobec skreślenia artykułu starej ustawy o piwie zwracanem do browaru okazało się konieczne.

Główne nasze postulaty, a mianowicie: podwyższenie stawek akcyzowych o 25% zamiast 40% i pozostawienie w ustawie wszystkich artykułów dotyczących kontroli w browarach, niestety nie zostały uwzględnione.

Jednakowoż mamy wielokrotne zapewnienie, że rozporządzenie wykonawcze do nowej ustawy, które traktować będzie szeroko sprawy kontroli w browarach, będzie opracowywane z udziałem przedstawicieli naszego przemysłu.

Statystyka. Dane statystyczne za m. wrzesień do tej pory są niekompletne. Za okres ubiegły otrzymaliśmy 89 odpowiedzi, a za wrzesień już tylko 51. Czekamy na dalsze informacje. Wszystkie browary, które zechciały nam nadesłać swoje dane statystyczne otrzymały już wyliczenia statystyczne, a mianowicie: 1) procentowy ich udział w ogólnej produkcji w poszczególnych miesiącach 1931 roku, 2) ogólną sprzedaż od 1.I do 1.IX.1931, 3) ile browar winien był sprzedać w tymże okresie, 4) ile hektolitrów stosunkowo sprzedał mniej lub więcej, 5) ile wynosić będzie przypuszczalnie ogólna sprzedaż piwa w roku 1931 i 6) ile wyniesie przypuszczalna sprzedaż roczna browaru.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	18/X — 13/X	24.—, 25.—, 25 50 zł.
Bydgoszcz.	7/X — 13/X	23.50 — 24.— zł.
Grudziądz.	8/X — 13/X	21.— — 24.— zł
Lublin.	7/X — 12/X	22.50, 23.60, 24.50 zł.
Łódź.	13/X — 13/X	23.— — 25.— zł.
Poznań.	7/X — 13/X	24.—, 24.50, 25.50 zł.
Wilno.	9/X — 12/X	23.— — 23.50 zł.
Hamburg.	10/X	Dunaj 4.15 flh.
		Plata 4.30 flh.
Chicago.	6/X — 12/X	Malting 40 — 60 cts za bushel

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.